Receta de Pollo Enrollado con Beicon y Queso

12 Jul 2016

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Pollo Enrollado con Beicon y Queso**, es una forma muy rica de comer el pollo y además resulta muy atractiva para que los más peques de la casa disfruten de este rico plato.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (tres o cuatro pechugas en filetes muy finos)
- Beicon en tiritas
- Champiñones laminados (500grs)
- Vermout blanco (un vasito)
- Queso Chedar
- Cebolla (una)
- Ajo (uno o dos dientes)
- Azúcar (una cucharadita)
- Maicena
- Mantequilla
- Sal y Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Preparar los ingredientes, pelar y cortar la cebolla y el ajo, reservar para después
2. Poner el horno 200º que se vaya calentando
3. Colocar una o dos lonchas de beicon sobre la encimera, encima poner un filete de pollo, una loncha de queso y una cucharada de champiñones
4. Enrollar los filetes de forma que queden cubiertos con el beicon, poner unos palillos para que no se abran, hacer lo mismo con todos los filetes
5. Poner un poco de mantequilla a calentar en una sartén y cuando esté derretida, pasar los rollitos dándolos unas vueltas para que se doren por todos los lados
6. Ponerlos en una fuente y meter al horno durante 15/20 minutos
7. En la sartén de dorar los rollos de pollo, añadir otro poquito de mantequilla y dorar la cebolla y el ajo a fuego lento, después añadir una cucharadita de maicena y mezclar, echar el vasito de vermout y batir hasta que espese, poner sal y pimienta al gusto y un poquito de azúcar, probar hasta que quede a vuestro gusto
8. Colocar los rollos de pollo en una fuente y poner la salsa por encima
9. Servir calientes y....buen provecho!!!